KIKKOMAN

Salteado de ternera con tallarines y rúcula

Tiempo total **22 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **12 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.010 kJ / 480 Kcal

Grasas: **17 g** Proteínas: **35 g**
Carbohidratos: **42 g**

INGREDIENTES

2 porciones

30 ml	de aceite vegetal
300 g	de solomillo de ternera, cortado en láminas finas
120 g	de champiñones, cortados por la mitad
1	cabeza de ajo
10 ml	de aceite de oliva
1 cucharadita	de jengibre rallado
30 ml	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
200 g	de tallarines
80 ml	Kikkoman Salsa dulce estilo Mirin para Cocinar
120 ml	de agua
1 cucharadita	de almidón de patata

Para la decoración:

1 cucharada	de cebollino picado
30 g	de rúcula
1 cucharadita	de semillas de sésamo negro

PREPARACIÓN

Pasos 1

15 ml de aceite vegetal - **300 g** de solomillo de ternera, cortado en láminas finas
En un wok caliente, incorpore el aceite y la carne de ternera. Saltee durante 2-3 minutos, hasta que se dore. Retírela y reserve.

Pasos 2

15 ml de aceite vegetal - **120 g** de champiñones, cortados por la mitad
Añada un poco más de aceite al mismo wok y fría los champiñones durante 3-4 minutos, hasta que estén dorados.

Pasos 3

1 cabeza de ajo - **10 ml** de aceite de oliva - **1 cucharadita** de jengibre rallado - **30 ml** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
Corte la cabeza de ajo por la mitad, rocíela con el aceite de oliva y ásela a 180 °C durante 30 minutos. Añada el ajo asado y el jengibre a los champiñones y mezcle bien. Vuelva a incorporar la ternera al wok, vierta la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman y caliente a fuego medio.

Pasos 4

200 g de tallarines - **80 ml** Kikkoman Salsa dulce estilo Mirin para Cocinar - **120 ml** de agua - **1 cucharadita** de almidón de patata - **1 cucharada** de cebollino picado - **30 g** de rúcula - **1 cucharadita** de semillas de sésamo negro
Cueza los tallarines hasta que estén al dente. Mezcle la Salsa dulce estilo Mirin Kikkoman, el agua y el almidón de patata hasta obtener una mezcla

homogénea, y añádala al wok del paso 3. Remueva enérgicamente y lleve a ebullición rápida hasta que la salsa espese. Incorpore los tallarines y saltee durante 2 minutos hasta que estén bien calientes. Decore con el cebollino, la rúcula y las semillas de sésamo negro.